REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE ET L'EMPRISE DE LA FRANCE SUR L'AFRIQUE DU NORD (1)

VI

L'AVENIR DE LA VIGNE EN AFRIQUE DU NORD

Un économiste, désirant embrasser d'un coup d'œil d'ensemble l'importance de la culture de la vigne en Afrique française du Nord, et de l'avenir définitif que la viticulture peut y trouver, pourrait — usant d'un procédé bien moderne — parcourir rapidement en avion, le littoral de nos trois colonies et particulièrement de l'Algérie.

Au début de l'été, alors que la vigne est dans toute sa splendeur il remarquerait que toutes les vallées un peu importantes, descendant des hauts plateaux vers la mer, sont parsemées de vignobles.

En Tunisie, la basse vallée de la Medjerda; en Algérie, les plaines superbes et fertiles, qui à leurs embouchures, et assez loin vers l'intérieur, accompagnent entre autres: la Seybouse, le Saf-Saf, l'oued Sahel, l'Harrach et le Mazafran qui arrosent la Mitidja, perle de l'Algérie, le Chélif, et enfin l'Habra et son affluent, le Sig.

Les hautes vallées de quelques-uns de ces cours d'eau montrent également des vignobles, d'une faible production, mais compensée par la qualité des vins: Médéah, Aïn-Bassem, Margueritte, et plus loin, Tlemcen et Mascara en Oranie.

Au Maroc, contrée d'une orientation différente de celle de l'Algérie, et où la viticulture est encore dans ses premiers débuts, les vignobles sont plutôt répartis sur le plateau de la Chaouïa, autour de Casablanca, la grande cité du Maghreb, mais commencent cependant à s'étendre vers l'embouchure du Sebou et surtout du Bou Regreg, aux alentours de Rabat, la capitale administrative du Maroc français.

Tous les territoires de notre littoral nord-africain, aptes à recevoir des vignobles étendus, ne peuvent cependant pas attendre le développement indéfini de cette culture.

Une bonne partie des terres les plus fertiles est déjà affectée aux plantations de tabac et d'arbres fruitiers, comme à la culture maraîchère, mais,

(1) Voir *Revue*, année 1922 et n°s 1492, 1493, 1502, 1513 et 1521.

les nôtres peuvent parfaitement l'imiter, en présentant des types de vins qui auront, au moins, le mérite d'être authentiques.

Mais le facteur qui semble avoir le plus favorisé le placement progressif des vins algériens en France, n'est-il pas l'équilibre providentiel depuis quelques années de bonnes et de mauvaises récoltes entre la France et l'Algérie.

Il n'en a pas toujours été ainsi, et lorsqu'une abondante production de vins a été simultanée en France et en Algérie, des crises redoutables de surproduction ont sévi, aussi bien sur la Métropole que sur la colonie

Il n'est tel, pour appuyer une thèse économique que de produire des chiffres authentiques :

On a vu que le vignoble algérien a vraiment commencé à faire figure de producteur en 1891, où la récolte s'est élevée à 4 millions d'hectos; la même année la France n'en produisait que 30.000.000.

Aussi les vins algériens se placèrent-ils avantageusement, et il en fut de même en 1892. Mais, dès 1893, la Métropole récoltait 50 millions d'hectos et l'Algérie près de 4 millions.

Aussi pouvons-nous dire que quelques mois après, on pouvait boire à Médéa — centre vinicole de l'Algérie — de bons ordinaires, à quelques sous le litre.

La production française retombe ensuite au-dessous d'une moyenne annuelle de 40 millions d'hectos, et l'Algérie vinicole progresse aussitôt sensiblement.

La vente facile encourage la plantation de nouveaux vignobles et la production atteint 5.000.000 d'hectos, avec une fructueuse proportion en faveur de l'exportation.

Mais surviennent successivement en France, trois années de vaches grasses, notamment 1900 avec 67.352.000 hectos, et, tout de suite, l'exportation des vins algériens fléchit sensiblement, non pas tant en quantité, — car il faut vendre à tout prix — mais en valeur réelle.

En 1902, un fort Mildiou enlève 2 millions d'hectos à l'Algérie, mais ce mauvais coup' du sort ne contente personne, puisque les frais de culture sont restés les mêmes, et il faut la mauvaise récolte métropolitaine de 1903, 33.402.000 hectos, pour faire remonter les cours algériens.

De 1904 à 1909, la production française atteint une moyenne sensiblement égale à 55.000.000 d'hectos, et c'est alors la crise générale, car le vignoble algérien a progressé aussi et donne une moyenne de 8 millions d'hectos.

Depuis 1910, bon ou mal an, les récoltes métropolitaines n'ont pas atteint 45.000.000 d'hectos, ce qui a permis aux vins algériens, dont la production, sauf en 1914 — 10.317.000, la plus élevée qui ait été enregistrée — a baissé sensiblement aussi, de trouver un débouché facile.

Mais, cette situation, nous l'avons déjà dit précédemment, peut changer brusquement.

Que deux récoltes métropolitaines soient abondantes en même temps que celles de l'Algérie, et la chute des cours sera, peut-être, vertigineuse.

Cette chute sera d'autant plus à craindre pour la viticulture algérienne, moins solidement étayée, que les prix de tous les produits utiles aux vignerons ne baisseront certainement pas dans une proportion pareille !

On dit que la consommation a augmenté sensiblement en France, puisque les disponibilités de la campagne 1920-21, qui dépassent 60.000.000, y compris les vins algériens, ont été facilement absorbées, et que celles de 1921-22 paraissent devoir l'être aussi facilement.

Rien ne prouve que la consommation continue à être aussi forte, étant donné la faiblesse de nos exportations vinicoles, et surtout la crise de restrictions qui suit fatalement toute période d'exaltation, crise qui se fait déjà sentir.

Les très hauts prix actuels des vins ne peuvent que diminuer les facultés d'achat des consommateurs.

Et les plantations de vigne, soit en reconstitution soit en vignobles nouveaux, ne cessent pas plus en France qu'en Algérie.

La France d'Afrique doit donc se préoccuper de la situation qui peut être faite à ses vins.

Deux solutions se présentent comme palliatifs à une surproduction : Rechercher des débouchés directs ou augmenter l'exportation des vins algériens sur la Métropole.

Le premier remède semble difficile à mettre en pratique, car les marchés extérieurs s'oblitèrent de plus en plus.

Les exportations vinicoles de la France ne cessent de décroître pour diverses causes, notamment par suite de la cherté des produits et des droits exorbitants qui les frappent un peu partout.

En 1873, année de faible production pourtant, la Métropole exporta tout près de 4 millions d'hectos (exactement 3.981.431 hectos) pour l'absorption desquels l'Algérie, il est vrai, entrait pour une bonne part.

Aujourd'hui, c'est à peine s'il sort de France 2.000.000 d'hectos de toutes sortes de vins.

L'Amérique latine, qui était, jusqu'en ces derniers temps, le meilleur client de la France vinicole, suffira bientôt à sa propre consommation par l'étendue de ses vignobles, et n'importera plus que des vins de luxe, à prix forts, ce qui n'en facilite pas l'expansion.

Les nations anglo-saxonnes et scandinaves restent réfractaires aux vins et le bassin méditerranéen, du reste très insuffisamment relié à l'Algérie, si ce n'est indirectement par Marseille, ne saurait constituer non plus un débouché.

Il en est de même de toutes les colonies françaises avec lesquelles l'Algérie n'a, pour ainsi dire, aucune relation sérieuse.

La seule contrée qui paraisse intéressante pour l'exportation algérienne directe, est la Belgique, soit par la voie de pénétration de Dunkerque, soit par transports directs sur Anvers ou Ostende.

Mais le marché belge n'est pas très important ; les seuls pays de langue française consomment du vin et encore est-il réservé à la bourgeoisie. Nos

amis consomment surtout des vins de choix et notamment des Bourgogne et des Champagne que les classes aisées apprécient avec discernement.

Reste donc, pour l'Algérie, à développer l'exportation sur le marché français, mais elle risque là, surtout dans les années de forte production métropolitaine, de concurrencer fâcheusement les produits de la mère-patrie et d'amener ainsi un avilissement des cours dont elle est la première à souffrir.

Cela est surtout vrai quant à l'exportation des petits vins qui devraient être produits le moins possible, n'en déplaise à quelques viticulteurs algériens — assez nombreux même — qui considèrent la quantité comme le seul élément qui compte.

Cependant la viticulture algérienne doit continuer à aller de l'avant; son recul, nous le verrons à la fin de cette étude, compromettrait gravement l'avenir même de l'emprise française sur l'Afrique du Nord. Une voie reste ouverte à la prospérité et à l'extension du vignoble de la colonie, c'est la concurrence sérieuse, tenace et éclairée, à faire sur le marché français aux vins étrangers qui s'y vendent avec tant de facilité.

Il entre, bon an, mal an, en France, depuis 1910, avec des fluctuations dues à diverses causes, 2 millions et demi d'hectos de vins d'Espagne, de Portugal et d'Italie, et d'autres pays étrangers.

Dans cette quantité, sont compris, il est vrai, des vins spéciaux, très difficiles à imiter et, alors même, encore aussi difficiles, à faire admettre dans la consommation, s'ils portent l'étiquette de vins d'Algérie.

Mais la plus forte partie des vins étrangers importés en France est constituée par de gros vins communs moins bien vinifiés que nos vins d'Algérie, et qui peuvent parfaitement être concurrencés.

L'Algérie doit lutter contre cet envahissement, et par la qualité de ses produits, arriver à l'enrayer et à le remplacer.

Mais encore faut-il que le vigneron algérien délaisse quelque peu l'aramon et s'attache surtout aux plants à fort rendement alcoolique.

Si la viticulture algérienne voulait s'engager fermement dans cette voie, que les circonstances économiques favorisent actuellement, surtout quant à l'Espagne, elle pourrait compter sur un supplément d'exportation annuel de 2 à 3 millions d'hectos, soit, en prenant comme point de départ, l'année 1920, qui a enregistré une production de 7.041.220 hectos, de 12 à 13 millions d'hectolitres, au total, dont l'écoulement serait assuré.

Un autre facteur d'extension de la consommation du vin d'Algérie, est le goût de plus en plus accentué que les indigènes, surtout ceux des villes et des centres vinicoles, marquent pour le vin.

Cette appétence, nouvelle pour des musulmans, est due en partie à la guerre, au cours de laquelle de nombreux soldats indigènes se sont réconfortés avec le pinard.

En partie aussi, aux salaires beaucoup plus élevés qu'avant la guerre (conséquence indirecte de celle-ci) et qui permettent à certains de nos sujets, d'enfreindre les prescriptions de leur loi religieuse (mais le Koran avait-il prévu que l'Afrique du Nord produirait un jour d'aussi bons vins?).

L'AVENIR DE LA VIGNE AU MAROC

Notre troisième colonie de l'Afrique septentrionale, la dernière venue dans la grande famille française, et celle à laquelle le plus brillant avenir est peut-être réservé, a planté, elle aussi, quelques milliers d'hectares de vigne, et s'apprête à étendre sensiblement son vignoble.

Peut-on compter pour celui-ci, sur un avenir pareil à celui de l'Algérie?

Probablement non, à moins que des circonstances imprévues (économiques ou autres) viennent favoriser la consommation des vins marocains.

Ceux-ci ne trouveront pas, il faut le prévoir, à l'entrée dans la Métropole, les mêmes facilités que les vins d'Algérie.

L'opinion viticole française s'est déjà émue du danger que présenterait pour elle l'introduction en franchise d'importantes quantités de vins africains, et n'est déjà que trop portée à vouloir restreindre l'importation des vins algériens.

Les viticulteurs marocains devront donc s'attendre, lorsque leur production atteindra et dépassera les besoins actuels de la consommation du protectorat, à trouver des obstacles à la libre entrée de leurs vins en France.

Mais, avant d'en arriver là, un pas important reste à franchir, car il importera d'abord de combler la différence entre le total de la consommation du Maroc français, et les quantités produites par son propre vignoble.

Or, on a vu que le Maroc avait importé encore, en 1919, 157.888 hectos de vins de provenance espagnole.

Les vins importés de France étant surtout des vins de choix, doivent d'autant moins entrer en ligne de compte, que le but poursuivi en plantant de la vigne au Maroc, n'est précisément pas d'éliminer de sa consommation les vins de la Métropole, soit les vins fins.

En 1921, avec le développement continu de notre Maroc, et surtout l'accroissement des populations urbaines, les quantités importées ont dû encore augmenter.

Or, 150.000 hectos, en chiffres ronds, représentent la production de 3.000 hectares, et les plantations de vignes au Maroc, en 1920, ne représentant que 2.000 hectares environ — vignes en plein rapport et vignes nouvelles, ensemble — ces plantations pourront être aisément doublées avant d'en arriver à la saturation.

Mais c'est envisager là, seulement, l'avenir immédiat de la viticulture marocaine.

Que peut lui réserver un avenir plus lointain?

Il semble que c'est plutôt sur le développement du Maroc lui-même que ses vignerons actuels, et ceux qui ne manqueront pas de s'y implanter, peuvent compter pour trouver des débouchés à leurs vins futurs.

Et déjà l'on annonce que d'importantes sociétés seraient en formation dans la Métropole pour créer de grands vignobles marocains.

Lorsque la viticulture de notre plus récent protectorat produira suffisamment pour annihiler l'importation espagnole actuelle, et bientôt après se trouvera en présence d'excédents, ce n'est guère vers le marché métropolitain qu'elle pourra se tourner pour y trouver des débouchés.

A moins de produire à son tour des vins corsés capables de rivaliser en France avec les vins portugais et espagnols ; mais, sur ce terrain, la lutte s'engagera alors avec les vins d'Algérie et de Tunisie, lesquels, fatalement, seront produits de plus en plus, pour ce même but.

La capacité d'absorption de la France ne sera pas indéfinie, et les besoins même de son commerce d'exportation lui feront toujours un devoir de ne pas fermer complètement ses portes aux vins étrangers d'Europe.

Pour rivaliser avantageusement ces vins corsés, la viticulture marocaine devra aussi user des procédés les plus modernes et les plus économiques de vinification, de manière à produire des vins irréprochables, ne redoutant pas l'infériorité due au plus grand éloignement de la Métropole.

Un débouché susceptible de prendre une assez grande importance, sera celui de l'Afrique occidentale et de l'Afrique équatoriale, vis-à-vis desquelles le Maroc est parfaitement placé, les vapeurs desservant Dakar, Kotonou et Libreville, faisant presque obligatoirement escale au Maroc.

Mais ce débouché, qui demandera des vins préparés spécialement — en concurrence avec ceux exportés par Nantes et surtout par Bordeaux — ne pourra vraiment prendre de l'importance que dans un avenir très éloigné, lorsque, peut-être, les populations autochtones de l'Afrique torride auront pris goût au vin, et surtout auront acquis les moyens pécuniaires nécessaires pour en faire emplette.

Les contrées situées au-delà de l'Afrique française, soit l'Amérique latine, tendant de plus en plus à s'exonérer de toute importation de vins extérieurs, le véritable consommateur des vins marocains semble devoir être le Maroc lui-même.

La pacification de ces vastes contrées marche à grands pas ; avec elle, l'indigène voit le bien-être régner, et prend une part de plus en plus active aux mouvements de reconstitution de ce nouvel empire franco-africain, réservé probablement par sa configuration et sa situation géographique, à un plus bel avenir que l'Algérie.

Or, l'indigène marocain est celui de tout le Nord-africain qui s'exempte le plus facilement des prescriptions étroites de la loi musulmane.

Le climat et les ressources économiques de son pays favorisent cette émancipation.

Tôt ou tard donc, sous l'influence des mœurs européennes, il prendra goût aux vins de son pays, à la condition bien entendu, qu'ils soient pour lui d'un prix accessible.

A ce moment, plusieurs millions de consommateurs seront acquis au développement de la viticulture marocaine.

(*A suivre.*)

G. BRISSET.

A PROPOS DE LA CONCENTRATION DU JUS DE RAISIN

Le Décret du 19 août 1921 autorise la concentration partielle des moûts de raisin, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction de volume ne devra dépasser le dixième du volume du moût.

Nous ne voyons pas bien la raison qui a amené le législateur à envisager comme possible une concentration aussi limitée. La concentration est une opération industrielle qui nécessite la mise en œuvre de capitaux assez considérables; elle ne peut devenir rémunératrice sans s'effectuer sur une grande quantité de matière première; en un mot, la concentration des moûts n'est concevable que s'il s'agit d'industrialiser, sur une grande échelle, la production de nos vignobles; elle ne peut intéresser le capitaliste, s'il n'a la possibilité de transformer le moût brut, produit éminemment altérable, en un produit non périssable et de stockage facile qui est le moût concentré à l'état de miel ou de sirop épais.

Le législateur ne l'a pas voulu et aux termes mêmes du décret « il faut que le moût, après concentration, reste une denrée périssable en conservant un volume n'offrant aucune facilité de stockage; il faut qu'il puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau ». On ne peut plus clairement exprimer ses intentions. Le législateur n'a pas cru devoir informer le public des raisons qui l'ont amené à limiter le degré de concentration des moûts de raisin; nous tâcherons d'en découvrir quelques-unes.

Le jour où le jus de raisin pourra être transformé par concentration industrielle à l'état de miel, comme le jus de betterave à l'état de mélasse, pour être dans la suite employé à un moment quelconque à la fabrication du vin, nous verrons nos viticulteurs de vignobles communs porter leurs raisins à l'usine, ils s'éviteront ainsi des frais de main-d'œuvre et de matériel, ils s'affranchiront en outre des soucis de la conservation de leurs produits. On ne peut dès maintenant se faire une idée exacte de la répercussion économique qu'entraînerait l'industrialisation du vin et les avis peuvent être partagés, mais on est en droit de prévoir que notre plus précieuse production agricole deviendrait rapidement, comme le sucre, matière à spéculation aux dépens du producteur et du consommateur, pour le seul profit de l'industriel et du financier.

Le stockage du moût concentré, qui est en somme du vin en puissance, permettrait pour le minimum de frais et sans risques d'altération, de raréfier une marchandise au moment propice et d'entraîner une hausse inévitable. Il est entendu que nous supposons la concentration des moûts de raisin en-

treprise dans le but de permettre la vinification à un moment quelconque de l'année.

Il y a en outre une raison fiscale que le législateur pourrait invoquer pour empêcher la concentration réelle des moûts. Si cette fabrication était autorisée, rien n'empêcherait le consommateur de faire son vin lui-même, au fur et à mesure de ses besoins. La Régie pourrait-elle contrôler les actes des particuliers? Certainement non, et si l'on songe aux droits très importants qui frappent les vins à la circulation, on comprend qu'une perte appréciable en résulterait pour les finances publiques. Rien n'empêcherait de frapper les moûts concentrés d'une taxe équivalente ? Nous l'admettons fort bien, mais nous considérerons également que le plus souvent, le vin se trouve frappé plusieurs fois avant d'arriver chez le consommateur sans compter les taxes répétées sur le chiffre d'affaires. Tous comptes faits, l'Etat y trouve son avantage.

Beaucoup de consommateurs ne tarderaient pas à se rendre compte qu'en ramenant le moût concentré à un volume supérieur au volume primitif, tout en y ajoutant une certaine quantité de sucre et au besoin de crème de tartre, ils arriveraient à fabriquer pour leur usage privé un breuvage qui, somme toute, aurait encore les qualités organoleptiques du vin tout en diminuant le prix de revient. Cette pratique, qui ne tarderait pas à se généraliser, aurait pour la viticulture des conséquences désastreuses.

Faut-il pour cela proscrire la concentration efficace du jus de raisin? Nous ne le croyons pas et le législateur peut en limiter et en réglementer l'usage. Il ne peut nier le bien-fondé de l'emploi de ces moûts pour le sucrage de la vendange ou pour l'amélioration à la cuve de produits de certaines régions peu favorisées.

L'emploi des moûts concentrés pourrait aussi rendre de grands services pour la préparation des pieds de cuve ou levains lors de l'emploi des levures sélectionnées. Cela permettrait de généraliser les méthodes modernes de vinification.

MARTINI,
Directeur de l'Institut Œnologique de Dijon.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1923 (H. A.). — Vinification des hybrides (L. Mathieu). — Clarification des jus de fruits non fermentés (M. C.). — La sécheresse en Europe (M. C.). — Les tarifs temporaires de transport des vins. — Semaine internationale de Motoculture d'automne 1923.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1923

La crise viticole qui menaçait de mort la viticulture française s'est résolue d'elle-même; c'est l'opinion de tous les milieux viticoles. Au lieu d'être,

comme sa sœur aînée, une récolte surabondante, la vendange de 1923, on peut l'affirmer dès maintenant, sera une récolte à peine moyenne, les régions de grosse production étant fortement touchées soit par la sécheresse, soit par la coulure, soit par l'Eudémis et la Cochylis. La période des grosses productions est nettement interrompue.

A ce fait est venue s'ajouter la faute énorme commise par les négociants, qui spéculant à la baisse toujours plus accentuée, au mépris des intérêts vitaux de la viticulture, donc de la production nationale, n'ont pas voulu se ravitailler au moment où les vins étaient à vil prix. Bien mal renseignés sur les apparences de la prochaine récolte, c'est subitement qu'ils ont appris que les 18 ou 20 millions d'hectolitres qui devaient rester à la propriété en fin de campagne se réduisaient à bien moins, que la vendange pléthorique dont on parlait dans leurs organes et dans la grande presse de la capitale était, en réalité, une récolte médiocre. Leur stupeur a été grande. La course aux achats a commencé aussitôt.

Le résultat a été brutal: les cours, en trois semaines, ont subi une impulsion qui les a augmentés, parfois, de 80 % de leur valeur à fin juillet. Le prix de 5 francs le degré pour les vins de bonne qualité, mais de degré moyen, a été remplacé au 15 septembre par ceux de 8 et 9 francs. Les vins riches en vinosité se traitent à des prix voisins de 10 francs le degré.

Un arrêt dans cette course folle est déjà enregistré. Mais sera-t-il de longue durée? Il est permis d'en douter, car les chiffres officiels relatifs au dernier mois sont éminemment favorables à la reprise des affaires. Les stocks commerciaux ont encore diminué, malgré des sorties, record de 4.200.000 hectos!

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1922	1921	1922	1921	1922	1921
1. Octobre.....	6.557.279	6.369.628	3.773.332	4.008.819	10.618.991	10.823.609
2. Novembre...	3.956.355	4.484.432	3.903.976	3.735.695	10.748.126	11.684.406
3. Décembre...	4.072.013	3.983.939	3.354.148	3.255.307	10.681.264	11.841.952
	1923	1922	1923	1922	193	1922
4. Janvier.....	4.235.786	3.856.477	4.217.537	3.878.324	10.781.869	11.915.632
5. Février.....	4.011.056	3.578.214	3.619.285	3.388.725	10.569.213	12.120.948
6. Mars.....	4.414.452	3.759.039	3.754.125	3 547.559	10.618.668	12.179.379
7. Avril.....	4.077.539	3.468.316	4.215.369	3.815.996	10.786.038	11.962.107
8. Mai.....	3.625.839	3.358.055	3.891.984	3.816.713	10.279.757	11.510.501
9. Juin.....	3.939.106	3.113.924	3.985.457	3 904.387	10.160.125	11.062.041
10. Juillet.....	4.164.731	2.457.742	4.172.942	3.665.539	9.985.858	10.677.194
11. Août.....	4.211.676	1.683.749	4.326.883	3.527.379	9.436.880	9.403.176
Totaux.....	47.365.832	40.112.505	43.215.538	40.542.443	9.436.880	9 403.176

C'est que, en même temps, la consommation atteignait son maximum, avec 4.327.000 hectos, contre 3.527.000 en août 1922! Vraiment on ne peut pas

dire que la cause du vin est mal défendue quand on voit sa consommation croître aussi régulièrement!

La grêle et les chutes d'eau torrentielles peu avant les vendanges ont fait bien du mal, par endroits. L'Eudémis, signalée dans le sud-est et le sud-ouest surtout, paraît l'ennemi le plus à redouter; les vendanges ne sont pas encore terminées et tout fait croire que les difficultés si nombreuses que le vigneron rencontre avant d'entonner ses vins ne sont pas encore surmontées.

1923 sera une triste démonstration de la multiplicité des vicissitudes viticoles.

H. A.

Vinification des hybrides

Si un certain nombre de vins de producteurs directs ont déjà acquis une place dans les produits de consommation courante, on reproche, avec juste raison, au plus grand nombre, de présenter des goûts spéciaux exagérés, auxquels les consommateurs ne s'habituent que difficilement.

Il faut aussi ajouter que la vinification de ces producteurs a été trop souvent celle de nos vieux cépages français, dont les siècles de culture ont affiné les fruits, tandis qu'une longue pratique a conduit à des méthodes de vinification que la science récente a encore pu améliorer, pour mieux répondre au goût du public, façonné de longue date par nos vins de cru si fins et si délicats.

Les vins d'Hybrides ont souvent de ces goûts anormaux dus à la sève des cépages américains et désignés sous le nom générique de goûts de fox, mais on ne fait rien le plus souvent pour les atténuer, soit par une cueillette sans surmaturation, soit en écartant de la vinification, autant que faire se peut, les parties solides du raisin où les corps générateurs de ces goûts de fox sont surtout concentrés.

L'expérience a cependant nettement établi que les substances génératrices des goûts caractéristiques des cépages continuent à se développer, même après l'arrêt de l'accroissement de la richesse saccharine; c'est la raison pour laquelle nombre de viticulteurs cueillent le plus tard possible pour avoir le caractère maximum du crû; on a tendance à laisser sur souche nombre de producteurs pour en diminuer l'acidité par la seule respiration du fruit même mûr, mais en même temps on favorise l'accroissement des produits à goûts spécifiques; comme on a intérêt à les réduire quand ils sont désagréables, il est indiqué d'en limiter la production. Il n'y aura plus qu'à vinifier de manière à en introduire le moins possible dans le vin et ensuite à favoriser la disparition de ceux qu'on n'aura pu éviter.

Nous avons vu des raisins rouges donnant des vins à goût de fox très sensible par la cuvaison habituelle, donner des vins point ou peu foxés par l'égrappage, la sulfitation, surtout la macération courte, et quand le jus de la pulpe n'est pas sensiblement foxé à la dégustation, on obtient même des vins dont le goût de fox léger disparaît complètement après fermentation.

D'une manière générale, on peut dire que par une vinification se rapprochant de celle des vins blancs, foulage et égrappage total, sulfitation, cuvage très court, ou mieux encore vinification en blanc, on atténue notablement les goûts de fox, au point qu'ils peuvent n'être pas sensibles pour certains numéros dont les vins rouges sont nettement foxés.

Faut-il ajouter que l'introduction dans nombre de coupages de vins blancs communs, d'éléments qui en ont abaissé le prix, tout en leur donnant un cachet qui leur manquait, a déjà habitué un certain public à ce goût de fox qui, lorsqu'il est léger, est même apprécié de ce public qui le réclame. D'ailleurs certains goûts de fox ne rappellent-ils pas, de loin sans doute, le délicieux parfum de la fraise des bois et aussi celui très affiné de certains de nos grands crus. Ceci pour dire qu'un léger goût de fox peut n'être pas un inconvénient près d'une clientèle qui y est habituée.

L. Mathieu,

Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Clarification des jus de fruits non fermentés. — Les jus de fruits donnent un précipité formé de débris cellulaires et de substance coagulées par la pasteurisation. Il est nécessaire de les décanter et d'exécuter une deuxième pasteurisation. Malgré tout, le liquide reste encore trouble et opaque, inconvénient à redouter surtout pour les jus de raisins clairs, ce produit n'étant pas accepté facilement par le consommateur. Caldwell (1) a essayé de remédier à cet état de choses. La filtration ordinaire ne réussit pas la substance colloïdale gélifiée traversant le filtre : l'emploi d'euzymes capables de dissoudre ces précipités est un procédé trop délicat : le collage n'est pas à recommander, car la clarification est lente et incomplète, la composition du vin est altérée : la silice gélatineuse est difficile à employer et obstrue les filtres : L'auteur a réussi en utilisant la farine fossile (squelettes de diatomées) ; ce produit enlève les substances colloïdales et n'élimine pas les substances colorantes aromatiques : mais avant d'employer cette poudre, il est nécessaire de la chauffer au rouge pour éliminer la paraffine, opération qui permet aussi d'utiliser les farines déjà utilisées. On procède de la façon suivante : le jus à clarifier est laissé au repos 12 à 18 heures, puis il est décanté et mélangé à 700 ou 800 gr. de poudre par hectolitre après agitation au filtre. Pendant la filtration, on doit agiter de temps à autre pour maintenir la farine en suspension et pour éviter l'obstruction du filtre.

L'auteur conseille d'employer un filtre constitué par une pâte compacte de farine fossile supporté par un réseau serré de fils de nickel et par un drap. On active la filtration par une pompe. Si le liquide est chauffé, la filtration est plus rapide : le chauffage peut se faire à vase ouvert, mais la température ne doit pas dépasser 45-60°.

En opérant ainsi, on supprime la première pasteurisation, et on améliore le produit : ces jus restant limpides après la mise en bouteilles et la stérilisation.

M. C.

La sécheresse en Europe. — Nous venons en France de traverser une période sèhe : est-il possible de prévoir de telles périodes ; diverses méthodes ont été proposées mais n'ont pas donné de résultats probants, M. F. Evedia (2) estime qu'on pourrait utiliser avec succès les indications barométriques.

L'observation des périodes de sécheresse en Italie montre qu'elles sont pré-

(1) Electrotecnica, t. IX, p. 746, nov. 1922.
(2) United States Department of agriculture, n° 1025, p. 1-90, Washington, 23 janv. 1922.

cédées de la persistance d'aires anticycloniques à haute pression sur les Alpes et les régions voisines, de même, la persistance d'une basse pression dans les régions arctiques. Spécialement sur le Spitzberg, coïncide avec l'imminence d'une période sèche dans les îles britanniques. La sécheresse serait ainsi en relation avec la circulation atmosphérique. Il semble donc que pour prévoir des phénomènes de cette nature, il serait indiqué d'étudier attentivement les modifications de la distribution barométrique dans les régions du Nord.

M. C.

Les tarifs temporaires de transport des vins

A une lettre qui lui avait été adressée le 30 juillet dernier par le Président de la C.G.V., à la suite de la première délibération du Conseil Supérieur des Chemins de fer repoussant la proposition gouvernementale de réduction temporaire du tarif des transports sur les vins, le Ministre des Travaux Publics vient de faire la réponse suivante :

Paris, le 6 septembre 1923.

Monsieur le Président,

Vous m'avez signalé l'intérêt qui s'attache à l'abaissement immédiat du prix de transport des vins et, en outre, vous demandez que l'étude de la révision des tarifs P.V. 6-106 soit poursuivie sans arrêt, de façon à être terminée avant le 1er janvier 1924.

J'ai l'honneur de vous faire connaître, en ce qui concerne le premier point, que je viens d'inviter les réseaux à mettre en vigueur, dans le délai minimum, — et jusqu'au 15 décembre prochain, — un tarif réduit saisonnier pour le transport des vins en fûts et en wagons-réservoirs actuellement taxés aux prix du barème R 4.

Les nouvelles dispositions qui prévoient l'application du barème R 4 réduit de 20 % jusqu'à 300 kilomètres, et d'une taxe de 0,0185 par tonne pour chaque kilomètre en sus, me paraissent devoir donner toute satisfaction aux intérêts dont vous vous êtes fait l'interprète.

Je suis heureux de vous en faire part.

Pour ce qui est du second point, les réseaux procèdent actuellement à l'étude des retouches qu'il convient d'apporter au tarif P. V. 6-106, lequel a été homologué pour une période qui, sauf prorogation, prendra fin le 1er janvier 1924.

Actuellement, rien ne laisse supposer que le nouveau tarif ne sera pas présenté en temps voulu ; la question ne sera d'ailleurs pas perdue de vue par mon administration.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Ministre des Travaux Publics.

Semaine Internationale de Motoculture d'Automne 1923

Cette semaine, organisée avec la haute collaboration du ministère de l'Agriculture, à Essonnes-Corbeil (25 kilomètres de Paris), durera du 22 au 30 septembre 1923.

La Chambre Syndicale de la Motoculture de France et la Chambre Syndicale du Matériel de Motoculture ont réservé une partie des terrains aux essais prévus par l'arrêté ministériel du 28 mai 1923, concernant des Appareils de Motoculture fonctionnant au gaz pauvre et organisés par le Comité Central de Culture Mécanique au ministère de l'Agriculture. Terrains de 100 hectares, à 1.800 mètres de la gare de Corbeil (Seine-et-Oise). Ligne de P.-L.-M., 10 trains par jour, 40 minutes de Paris. Route Nationale N° 7 Paris (Porte d'Italie) à Fontainebleau. Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat-général : 30, avenue de Messine, Paris (8e). Téléph. : Wagram 24-94.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 05 à 1 fr. 40 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 320 francs et au-dessus; 2e choix, 310 à 320 francs; 3e choix, 300 à 310 francs. *Vins blancs :* 335 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 365 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 95 à 108 francs; 10°, de 113 à 118 francs; Corbières 11°, 120 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 12°, 125 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 95 à 105 francs; supérieur, 115 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 260 à 285 fr.; vin blanc de 300 à 330 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, les ordinaires de 6 fr. 50 à 7 fr. 00 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de » fr. » à » fr. » le degré. Ventes sur souches, 5 fr. à 5 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nimes (17 sept. 1923).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 11°, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Montagne supérieur, de » à » fr. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 515 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, 260 fr.

Montpellier (18 sept.). — Vins rouges 1922 : 8° à 11° de 8 fr. 50 à 9 francs le degré. Vins supérieurs 11° 3, » francs; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de » à » fr. le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 510 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 400 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à 260 francs.

Béziers (21 sept.). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°5, de 73 à 102 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 490 à 500 francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 375 à » fr.; trois-six de marc, 86°, 450 fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 260 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chezle bouilleur, tous frais en sus. Vins : Récolte 1923, sous-marc. Retiraisons immédiates. Alicantes-Bouschets, 9 francs,le degré. Vins rouges de tous cépages, 8 fr. à 8 fr. 50 le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 septembre 1923.

Cours des vins : nouveaux, de 8 à 8 fr. 50 le degré; vieux, de 9 fr. » à » fr. le degré.

Carcassonne (22 sept.). — Récolte 1922 : de 8° à 11°5, de 70 à 102 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (22 sept.). — Vins : Récolte 1922, de 8° à 12°, 70 à 105 fr.; Récolte 1923, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, à » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 82 fr. 00 à 86 fr. 00 ; orge, 67 fr. 50 à 72 fr. 00, escourgeons, 58 fr. à 59 fr. 00 ; mais, 71 fr. 00 à 74 fr. ; seigle, 66 fr. 50 à 70 fr. 00 ; sarrazin, 70 fr. à 72 fr. 00 ; sorgho, « fr. à » fr. » ; fèves. » fr. ; avoines, 52 fr. 50 à 56 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 74 fr. 18 — Buenos-Ayres, 65 fr. 43. — Chicago, 66 fr. 75. — Sons, 37 fr. 50 à 66 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre de Paris, de » à » francs ; saucisse rouge, de 40 à 55 fr. ; chair blanche, de 40 à 57 fr. ; Hollande de 60 à 70 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 85 à 115 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 85 à 115 fr. ; foin, 125 à 170 fr. ; luzerne, 140 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 75 fr. 50 (Marseille) ; d'arachides blanc, 71 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 46 fr. 50 ; de coprah, 70 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 510 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 310 à 312 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 9 fr. 50 — Veaux, 4 fr. 00 à 10 fr. 50 — Moutons, 4 fr. 00 à 15 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 10 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 161 fr. à 170 fr. les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » francs) — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphesphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20, 0.95 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 72 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Espagne : » à » fr. le cent. — Pommes communes : 30 à 90 fr. — Poires communes : 70 à 150 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le cent. — Bananes : 34 à 80 fr. — Ail : 100 à 160 fr. — Champignons : 650 à 1080 fr. — Haricots verts du Midi : de 200 à 300 fr. — Pois verts de Paris, de 150 à 260 fr. — Artichauts Breton : 25 à 90 fr. le cent. — Choux-fleurs de Paris : de 75 à 250 fr. le cent. — Tomates de Paris : de 60 à 80 fr. — Aubergines : de 20 à 40 fr. le cent. — Abricots du Midi : de » à » francs. — Fraises de Paris : de 400 à 600 les 100 kil. — Amandes vertes : de 200 à 320 fr. — Pêches du Midi de 100 à 400 fr. — Reines-Claude, 100 à 300 fr. — Framboises, de 400 à 600 fr. — Raisins du Midi : de 80 à 180 francs. — Noix vertes de 100 à 200.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 16 au samedi 22 Septembre 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	7 »	14 »	0	16	23 »	» »	» »	»
Lundi.....	19 »	9 »	14 »	»	17	19 »	11 »	15 »	3
Mardi.....	19 »	11 »	15 »	27	18	19 »	8 »	13. 5	»
Mercredi..	19 »	8 »	13. 5	0	19	19 »	» »	» »	»
Jeudi.....	18 »	10 »	14 »	0	20	» »	13 »	» »	»
Vendredi..	16 »	9 »	12. 5	22	21	20 »	11 »	15. 5	1
Samedi....	18 »	11 »	14. 5	0	22	22 »	14 »	18 »	4
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	20 »	9 »	14. 5	3	16	29 »	19 »	24 »	»
Lundi.....	17 »	13 »	15 »	0	17	29 »	18 »	23. 5	0
Mardi.....	18 »	13 »	15. 5	3	18	25 »	16 »	20. 5	»
Mercredi..	19 »	9 »	14 »	1	19	25 »	17 »	21 »	»
Jeudi.....	» »	8 »	» »	2	20	23 »	18 »	20. 5	»
Vendredi..	19 »	8 »	13. 5	10	21	25 »	17 »	21 »	»
Samedi....	20 »	11 »	15. 5	9	22	25 »	16 »	21 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	21 »	13 »	17 »	2	16	» »	» »	» »	2
Lundi.....	15 »	14 »	14. 5	14	17	17 »	11 »	14 »	2
Mardi.....	21 »	10 »	15. 5	0	18	15 »	12 »	13. 5	0
Mercredi..	19 »	8 »	13. 5	1	19	19 »	» »	» »	15
Jeudi.....	18 »	» »	» »	»	20	21 »	11 »	16 »	8
Vendredi..	17 »	12 »	14. 5	1	21	20 »	12 »	16 »	3
Samedi....	19 »	8 »	13. 5	5	22	20 »	13 »	16. 5	1
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	» »	16 »	» »	»	16	18 »	4 »	11 »	2
Lundi.....	» »	17 »	» »	4	17	» »	6 »	» »	»
Mardi.....	» »	17 »	» »	»	18	22 »	11 »	16. 5	3
Mercredi..	24 »	13 »	18. 5	»	19	16 »	6 »	11 »	1
Jeudi.....	» »	12 »	» »	»	20	18 »	13 »	15. 5	0
Vendredi..	» »	15 »	» »	»	21	18 »	14 »	16 »	2
Samedi....	25 »	14 »	19. 5	»	22	19 »	13 »	16 »	0

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.